

Benvenuti al daMAT bistrot!

Le seguenti proposte sono basate sul nostro menù attuale, che varia in base alla stagione: tutti i piatti sono interamente preparati nella nostra cucina, dagli antipasti ai dolci, passando per la pasta ed il pane, che viene sfornato fresco ogni giorno.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o necessità alimentari particolari, al fine di proporre le alternative opportune.

Tutti gli ingredienti sono selezionati da fornitori principalmente locali, allo scopo di valorizzare la cucina tipica di Parma e della nostra zona, ma anche per permetterci di sperimentare e proporre piatti innovativi.

Il menù scelto deve essere lo stesso per tutti i componenti del tavolo.

Eventuali modifiche devono essere concordate preventivamente con il responsabile.

Eventuali consumazioni non previste nel menù concordato, ma disponibili nel menù alla carta, potranno essere richieste durante l'evento e saranno conteggiate a parte.

E' possibile, inoltre, riservare il locale per eventi privati o aziendali: valuteremo singolarmente ogni specifica richiesta.

Il nostro locale è dotato di Wi-Fi

Menù TIPICO

27 € a persona - 2 portate

Antipasto da condividere

Bocconcini di torta frita e Gran tagliere completo

Prosciutto Crudo 24 mesi, Coppa, Culaccia, Salame, Gola, scaglie di Parmigiano, torta frita, polenta frita, pan brioche e riccioli di burro.

Primo

Bis di Tortelli

- 4 tortelli di erbe: affogati nel burro e asciugati con il formaggio
- 3 ravioli di burrata.

Caffè, Acqua e coperto inclusi

Menù ONLY daMAT

28 € a persona - 2 portate

Antipasto

bondaMAT!

2 pezzi di torta frita ripieni:

uno di squacquerone, pomodorini e pesto di basilico, uno di squacquerone e crudo

Piatto principale

Lasagne della nonna.

Lasagne classiche: diversi strati di pasta fresca, besciamella, ragù di manzo.

oppure

Battuta di fassona.

Battuta di fassona, servita con misticanza, cipolle in agrodolce e frutti di bosco.

Caffè, Acqua e coperto inclusi

Menù SCELGO IO

28 € a persona - 2 portate

Antipasto

Bocconcini di torta frita e Gran tagliere completo

Prosciutto Crudo 24 mesi, Coppa, Culaccia, Salame, Gola, scaglie di Parmigiano, torta frita, polenta frita, pan brioche e riccioli di burro.

oppure

Flan di zucchine e menta

Morbido tortino di zucchine e menta, servito in acqua di pomodoro.

Piatto principale

Anolini di magra al ragù di manzo

Anolini ripieni di parmigiano, serviti con ragù di manzo.

oppure

Polpette di cavallo

Polpette di cavallo scottate in padella e servite al sangue con patate.

Caffè, Acqua e coperto inclusi

Menù Ho una fame.. daMAT

38 € a persona - 3 portate

Antipasto

bondaMAT!

2 pezzi di torta fritta ripieni:

uno di squacquerone, pomodorini e pesto al basilico

uno di squacquerone e crudo.

Secondo

Rosa daMAT

Rivisitazione di un piatto tipico: filetto di manzo farcito con parmigiano e crudo di Parma, cotto a bassa temperatura e grigliato. Servito al sangue , con salsa al lambrusco.

Contorni misti serviti a centro tavola

Dolce

Tiramisù daMAT

La nostra rivisitazione del Tiramisù: crema di Nutella e crema di mascarpone, serviti con un pavesino bagnato nel caffè

Caffè, Acqua e coperto inclusi

Menu Vegetariano.

25€ a persona – 2 portate

Antipasto

Flan di zucchini e menta

Morbido tortino di zucchini e menta, servito in acqua di pomodoro

oppure

Tagliere di Parmigiano.

Scaglie di Parmigiano Reggiano 12 e 24 mesi, servito con miele e gelatina di lambrusco.

Piatto principale

Lasagne zucchini e basilico.

Pasta fresca verde fatta in casa, besciamella e verdure saltate in padella, basilico.

oppure

Parmigianina di melanzane.

Rivisitazione della forma classica della parmigiana:
melanzane fritte, passata di pomodoro, parmigiano, pesto di basilico e Burrata fresca.

Caffè, Acqua e coperto inclusi